

Croque-cake jambon-fromage



6 personnes



20 minutes



Facile

Ingrédients

- 8 tranches de pain de mie
- 50 g de beurre doux
- 50 cl de lait demi-écrémé
- 5 tranches de jambon blanc
- 50 g de farine
- 200 g de gruyère râpé
- sel, poivre, muscade

Préparation

Préchauffez le four à 180°C.

Réalisez la béchamel au fromage :

Dans une casserole, faites fondre le beurre et ajoutez la farine en fouettant, puis le lait. Ajoutez ensuite une bonne partie du fromage (150 g environ), le sel, le poivre puis la muscade et mélangez bien.

Montez le croque-cake :

Enlevez les croûtes du pain et coupez les tranches pour les adapter aux mesures du moule à cake. Disposez dans le fond du moule une couche de pain, une couche de jambon et une couche de béchamel. Procédez ainsi jusqu'aux bords du moule et terminez par une couche de pain.

Finissez avec une couche de fromage râpé et tassez. Mettez au four pendant 25 minutes.

Démoulez le cake 10 minutes après la sortie du four, coupez et dégustez !